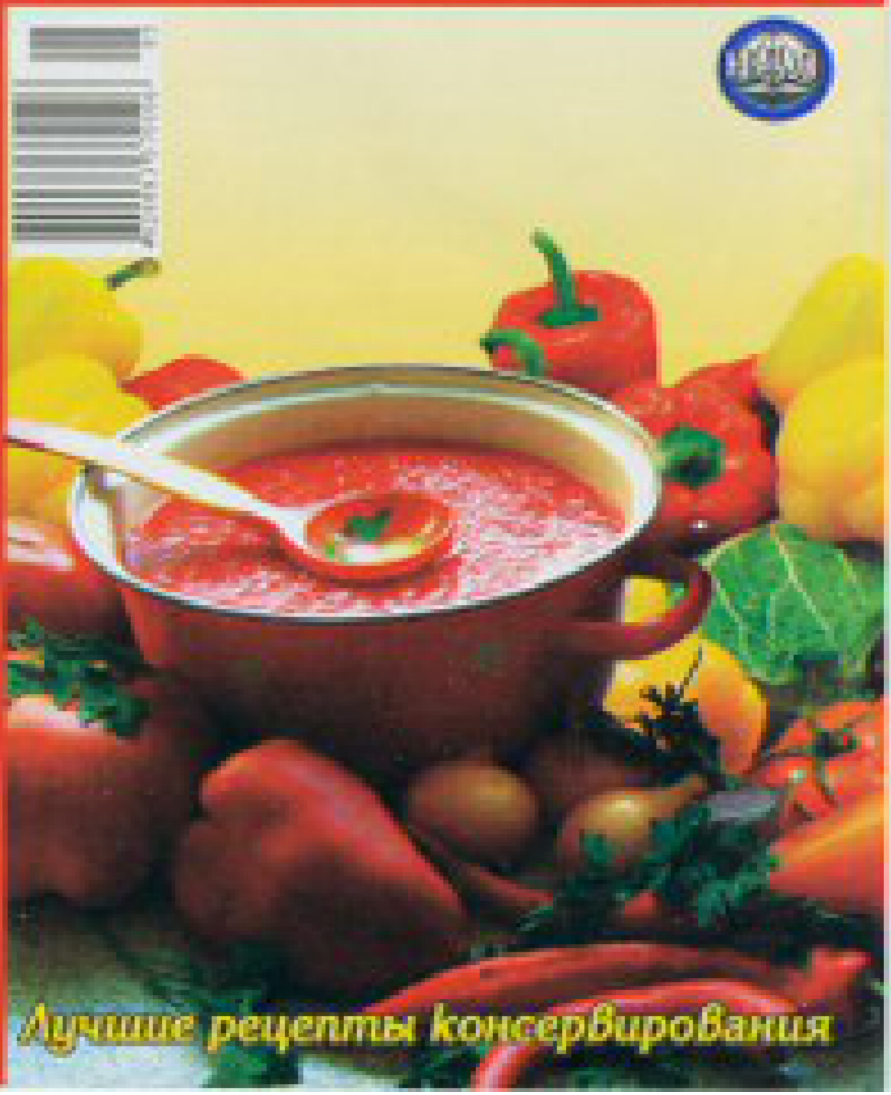
№ 5

Домашние заготовки

АДЖИКА, ЛЕЧО, ИКРА



Лучшие рецепты консервирования

SHOUT
SHARE
IT

- Аджика «Огонек»
- Баклажаны в аджике
- Икра
- Аджика
- Аджика без томатов
- Аджика с хреном
- Икра «Вкусная»
- Грибная икра
- Икра из зеленых помидоров
- Икра из кореньев петрушки
- Икра «Баклажанчик»
- Икра «Красный корсар»
- Аджика «Вкусненькая»
- Перец в томатном пюре (лечо)
- Лечо по-казански
- Лечо медовое
- Лечо по-запорожски
- Лечо без томата
- Лечо на быструю руку
- Аджика с аспирином
- Лечо «Объедение»
- Лечо из баклажанов
- Лечо из кабачков
- Сырая аджика
- Аджика из свеклы
- Аджика «Огуречная»
- Томатный соус с горчицей
- Приправа «Необычная»
- Острая аджика
- «Кусачка»
- Соус «Крымский»
- Кетчуп «Вера»
- Кетчуп из слив
- Яблочная аджика
- Соус «Бесподобным»
- «Адская» приправа
- Томатная паста с наполнителем
- Кетчуп из красной смородины
- Кетчуп
- Абрикосово-яблочный кетчуп
- Томатный сок
- Лечо
- Аджика с петрушкой-1

- Аджика с петрушкой-2
- Аджика с тыквой
- Аджика грибная
- Блиц-аджика
- Аджика царская
- Аджика с аспирином
- Аджика «Золотая осень»
- Аджика «Чебурашка»
- Аджика «Хреновина»
- Оригинальная приправа из крыжовника
- Заготовка для зимней икры
- Соус для спагетти
- Острый соус из слив
- Приправа на зиму
- Аджика без томатов
- Оджахури по-грузински
- Соус «Турецкий»
- Сырая аджикаиз хрена и зеленых помидоров
- Приправа «Оригинальная» к мясным блюдам
- Приправа по-азербайджански
- Чесночная заправка (сухая)
- Аджика «Огуречная»
- Аджика из свеклы
- Сырая аджика
- Лечо «Ленивое»
- Заправка для макарон
- Икра из кореньев петрушки
- Кетчуп «Вкусный»
- Грузинская приправа «Цицибели»
- Приправа из сладкого перца
- Аджика «Золотая осень»
- Бродячая аджика
- Зеленая икра из баклажанов
- Аджика «Кобра»
- Ткемали
- Аджика из зеленых яблок
- Помидорная приправа
- Аджика с хреном
- Аджика с баклажанами
- Аджика свежая
- Грибная икра
- Лечо
- Луковый соус
- Холодная заправка для зимнего борща

- Овощная заправка к супам и вторым блюдам
- Домашний томат
- Икра-ассорти
- Аджика по-черниговски
- Икра из помидоров
- Икра «Баклажанчик»
- Икра «Красный корсар»
- Икра домашняя
- Аджика «Пламя»
- Засаливание икры для хранения
- Икра баклажанная по-гречески
- Икра из сладкого перца и зеленых помидоров
- Морковная икра
- Баклажанная икра
- Икра из свеклы
- Аджика «Пальчики оближешь»
- Острая аджика по-карачуновски
- Томатная масса с хреном
- Аджика «Рубановская»
- Паста «Томатная»
- Аджика «Домашняя»
- Икра из помидоров
- Икра из сладкого перца
- Икра кабачковая с майонезом (с морковью)
- Икра из физалиса
- «Любимая» (кабачковая)
- Икра «Овощной букет»
- Икра из моркови «Солнышко»
- Кабачковая икра-1
- Кабачковая икра-2
- Кабачковая икра-3
- Лечо из кабачков
- Икра из кабачков
- «Солнечный праздник»
- Икра из сныти и кабачков
- Лечо «Балтийское»
- Приправа из баклажанов
- Приправа «Хрен с огурчиком»
- Пепероната
- Лечо «Болгарское»
- Мамино лечо
- Лечо
- Лечо без уксуса
- Лечо по-казански

- Лечо «Домашнее»

Аджика «Огонек»

2 кг красного болгарского перца, 300 г чеснока, 200 мл уксуса, 300 г горького перца, соль — по вкусу.

Пропустить все ингредиенты через мясорубку, разложить по баночкам, закрыть капроновыми крышками.

Баклажаны в аджике

5 кг баклажанов нарезать кружочками, хорошо посолить и оставить на 2 ч. Затем проварить в 3 л воды, добавив 0,5 л уксуса и 300 г сахара.

Аджика: 1 л томатного сока, 0,5 л растительного масла,2 головки чеснока, 2 горьких перца, 5 салатных перцев (все пропустить через мясорубку).

Дать покипеть 10 мин.

Вареные баклажаны вынуть, положить в миску, залить аджикой и перемешать. Разложить по банкам и закатать.

Икра

3 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 1,5 кг красных помидоров, 750 г лука, 1 кг моркови, 0,5 л растительного масла, соль, сахар, молотый красный перец — по вкусу.

Баклажаны, морковь, сладкий перец (отдельно друг от друга) пропустить через мясорубку, лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками.

Все овощи (по отдельности) обжарить. Затем соединить их и тушить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Анна Пуляева, г. Харьков

Аджика

3 кг помидоров, 1 кг яблок.

Все пропустить через мясорубку и варить на медленном огне 2–2,5 ч. За 30 мин до окончания варки добавить 300 г чеснока, пропущенного через чесночницу, горький перец, пропущенный через мясорубку, 1 ст. растительного масла, соль, сахар — по вкусу.

Разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

Аджика без томатов

3 кг сладкого красного болгарского перца, 6 зубков чеснока, по 6 ст. л. сахара и соли, 6 горьких красных перцев, по 100 мл уксуса и воды.

Все овощи пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, уксус, воду, перемешать и разложить по банкам. Может храниться долгое время.

Аджика с хреном

5 кг помидоров (сливок), 10 стручков горького перца, 20 сладких красных перцев, 8 головок чеснока, 1 ст. молотого черного перца — пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю, посолить по вкусу, оставить бродить 10 дней, каждый день помешивать. Разложить по банкам и доставить в холодильник.

Икра «Вкусная»

2,5 кг помидоров, по 500 г лука, моркови, сладкого перца, свеклы и кислых яблок (антоновки), 1 пучок зелени петрушки, по 1 ст. л. сахара и соли, 1 стручок горького перца, 200 г толченого чеснока, 0,5 ст. растительного масла.

Помидоры, лук, морковь, сладкий перец, свеклу и яблоки пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сахар и соль. Смесь варить на медленном огне, все время помешивая, 3–3,5 ч. За 30 мин до конца варки добавить горький перец, толченый чеснок, растительное масло. По вкусу можно добавить еще соль и сахар. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым

Грибная икра

2 кг грибов (разных) варить в течение 30 мин. Промыть. Пропустить через мясорубку и обжарить в 0,5 л растительного масла 20 мин. 0,5 кг лука измельчить и обжарить в 1 ст. растительного масла. 0,5 кг моркови натереть и обжарить в 1 ст. растительного масла.

Все сложить в посуду, перемешать, посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист и черный перец горошком. Тушить на небольшом огне, постоянно помешивая, около 2 ч. Закатать.

Светлана Пацук, с. Сновское, Черниговская обл.

Икра из зеленых помидоров

7 кг зеленых помидоров, по 1 кг моркови, лука, 400 г растительного масла, 4 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца,8 ст. л. сахара.

Помидоры нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде, затем добавить морковь и дать немного пожариться, затем — помидоры. Смешать все в общей посуде, добавить растительное масло, соль, молотый черный перец, сахар. Тушить, помешивая, 2,5–3 ч. Разложить по подготовленным банкам в горячем виде. Закатать.

Икра из кореньев петрушки

Пропустить через мясорубку 500 г кореньев петрушки, 5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 3 кг сладкого перца, 300–400 г чеснока. Влить 0,5 л растительного масла, добавить 100 г соли и 200 г сахара.

Варить 1 ч, разлить по горячим стерилизованным банкам и закатать.

Икра «Баклажанчик»

6 кг баклажанов нарезать мелкими кубиками и сложить в миску. 4 кг сладкого перца, 2 ст. очищенного чеснока, 8 горошин горького перца пропустить через мясорубку. Все смешать с баклажанами, добавить 2 ст. л. соли, по 2 ст. сахара, уксуса и растительного масла.

Варить 1 ч-1 ч 20 мин, постоянно помешивая (время варки зависит от зрелости баклажанов). Икру горячей разложить по банкам и закатать.

Икра «Красный корсар»

3 кг баклажанов, по 1 кг сладкого перца, лука, моркови, 2 кг помидоров, 500 г растительного масла, соль, сахар, перец — по вкусу.

Баклажаны, морковь, сладкий перец (отдельно друг от друга) пропустить через мясорубку, лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками.

Все овощи (по отдельности) обжарить. Затем соединить и протушить 40 мин. Разложить по банкам и закатать.

Аджика «Вкусненькая»

5 кг помидоров мелко нарезать, пропустить через мясорубку и уваривать в течение 1 ч. Масса уменьшится вдвое. 4 кг сладкого перца очистить от семян, нарезать соломкой и опустить в томатную массу. Проварить 20 мин, помешивая, добавить 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли и 1 ст. растительного масла. Хорошо перемешать, чтобы соль и сахар растворились, разложить по стерилизованным банкам и закатать. Выход: 8 литровых банок.

Перец в томатном пюре (лечо)

На 10 банок емкостью 0,5л-4 кг сладкого перца, 5 кг свежих помидоров, 300 г сахара, 50 г соли.

Перец моют, вырезают плодоножки и удаляют семена. Затем нарезают продольными полосками и перемешивают с томатным пюре, добавляют сахар и соль, после чего кипятят в течение 10 мин. Горячую смесь раскладывают по банкам и стерилизуют с момента закипания воды в кастрюле: банки емкостью 0,5 л — 30 мин, 1 л — 40 мин.

Валентина Бодил, с. Жданы, Полтавская обл.

Лечо по-казански

4–5 кг красных помидоров, 4 кг сладкого перца, 500 г моркови, 2 головки чеснока, зелень петрушки, укропа, 3 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 125 г растительного масла, 1 стручок горького перца.

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, зелень и остальные ингредиенты мелко нарезать, перемешать, поставить на огонь, варить на медленном огне 15 мин, затем добавить нарезанный кольцами сладкий перец, варить 45 мин. За 10 мин до конца влить 75 мл уксуса и разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Лечо медовое

5 кг перца, 2 ст. л. томатного сока, 100 мл уксуса, 1 ст. сахара, 100 г соли, 5–6 ст. л. меда,1 горький перец, 200 г растительного масла, 6–7 луковиц.

Маринад: томат, уксус, сахар, соль, мед, горький перец, растительное масло.

В кипящий маринад положить порезанный на 4 части болгарский перец, лук — кольцами и варить 10 мин, не переворачивая. Разложить по стерилизованным банкам.

Залить горячим маринадом и закатать.

Лечо по-запорожски

5 кг помидоров, 0,5 кг моркови,2 головки чеснока, по 3 г зелени петрушки и укропа, 3 ст. л. соли, 1 ст. (тонкий) сахара, 150 г растительного масла, один горький перец (10 г), 5 кг сладкого перца, 100 г соли, 75 мл уксуса.

Помидоры, морковь пропустить через мясорубку, чеснок и зелень мелко нарезать, перемешать и поставить на огонь. После закипания огонь сделать меньше и кипятить на протяжении 15 мин. Затем нарезать сладкий перец полосками и выложить в кипящую смесь, посолить и ждать, когда все это закипит, а потом отсчитать 45 мин и за 15 мин до окончания варки (то есть через 30 мин) добавить 75 мл 9 %-го уксуса.

Затем горячим разлить по стерильным горячим банкам и мгновенно закатать.

Лечо без томата

5 кг перца нарезать соломкой, сложить в миску и перемешать с 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. соли, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. 9 %-го уксуса.

Дать настояться 1 ч. Затем плотно разложить по банкам и стерилизовать 1 л — 15 мин.

Галина Кривоносова, г. Донецк

Лечо на быструю руку

2 кг перца, 1 б. томатной пасты или соуса, 0,5 л воды, соль, перец, сахар — по вкусу.

Перец моем, нарезаем соломкой, бланшируем, охлаждаем, затем кипяченой водой разводим томатную пасту (в кастрюле), кладем перец и провариваем в кастрюле 15 мин, затем раскладываем по стерильным банкам и закатываем прокипяченными крышками.

Людмила Бараневич, г. Киев

Аджика с аспирином

На 10 кг помидоров — 3 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 0,5 кг чеснока, 100 г соли, 30 таблеток аспирина.

Помидоры, перец, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и аспирин, разложить по банкам, закатать.

Лечо «Объедение»

2 кг сочных красных помидоров нарезать и 30 мин варить на медленном огне, а затем протереть через дуршлаг, чтобы получить 1,5 л сока. 3 кг болгарского перца очистить от семечек и нарезать лапшой (0,5–1 см); 1,5 кг репчатого лука нарезать полукольцами.

Если получать сок с помощью соковыжималки, то кипятить помидоры необходимо 15 мин с момента закипания. В горячий сок добавить 200 г хорошего растительного масла, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 175 мл 9 %-го уксуса. В закипевшую смесь добавить лук и перец. После закипания 15 мин варить все, перемешав. Закатать.

Лечо из баклажанов

2 л томатного сока, 5 кг баклажанов, 6 средних морковок,3 головки чеснока, 15 сладких красных перцев, неполный стакан (250 г) уксуса, 0,5 л растительного масла, 1,5 ст. сахара, 0,25 ст. соли.

Влить масло в кастрюлю, положить натертую на терке морковь, жарить 15 мин. Влить томатный сок, положить перец (соломкой), соль, сахар, кипятить 15 мин. Нарезать баклажаны кубиками, мелко нарезать чеснок, положить в кастрюлю, влить уксус, прокипятить 15 мин. Горячее лечо положить в предварительно прокипяченные банки (крышки тоже прокипятить) и закатать.

Жанна Шевченко, пгт Акимовка, Запорожская обл.

Лечо из кабачков

3 кг очищенных и нарезанных кубиками кабачков, 0,5 кг перца (соломкой), 0,5 кг лука (крупно нарезать), 0,5 кг моркови (натереть), 1,5 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 100 мл уксуса, 1,5 л томатной массы (из 2 кг помидоров, пропущенных через мясорубку).

В казанок влить масло, добавить лук и морковь, тушить 10 мин. Затем добавить туда перец и кабачки, влить томат, соль, сахар, перемешать. Тушить 30 мин с момента закипания. Перед окончанием варки влить уксус, закатать, укутать.

Наталья Ремезова, г. Феодосия, АР Крым

Сырая аджика

По 1 кг горького красного перца, болгарского красного перца,4 головки чеснока, 1 пучок зелени кинзы.

Все ингредиенты дважды пропустить через мясорубку. Добавить 1 ст. л. сухих молотых семян кинзы, столько же хмели-сунели, соль по вкусу. Разложить по стерилизованным банкам и хранить в прохладном месте.

Аджика из свеклы

2 кг сырой свеклы пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, все перемешать и кипятить 30 мин; 3 кг помидоров пропустить через мясорубку, добавить к свекле — кипятить еще 30 мин; 7 сладких перцев и 4–6 горьких пропустить через мясорубку, добавить к смеси и кипятить 20 мин; 4 кислых яблока натереть на мелкой терке, 4 головки чеснока пропустить через чесночницу, добавить к общему количеству продуктов и кипятить еще 10 мин.

Промежуток от начала и до конца варки должен быть 1,5 ч. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Аджика «Огуречная»

2,5 кг спелых помидоров, 1 кг сладкого перца пропускаем через мясорубку, к массе добавляем по 200 г сахара, уксуса, растительного масла, 3 ст. л. соли. Провариваем 10 мин. Затем всыпаем в аджику 5 кг мелко нарезанных молодых огурцов, кипятим 5 мин, добавляем 2–3 головки чеснока и, кто любит горький перец, кипятим 5 мин. Раскладываем по стерилизованным банкам, закатываем и укутываем.

Томатный соус с горчицей

2 кг помидоров, 3 очень крупные луковицы, 10–15 г порошка горчицы, 50 г сахара, 30 г соли, 100 г растительного масла, зелень, лавровый лист по вкусу.

Помидоры и лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле. Добавить 5–7 ст. л. горячей воды, порошок горчицы, специи. Варить около 1 ч до загустения.

Разложить по пол-литровым банкам и простерилизовать 5–9 мин. Закатать.

Приправа «Необычная»

3–4 кг сладкого перца, 1 ст. растительного масла, 1 горький перец, соль — по вкусу.

Красный перец пропустить через мясорубку вместе с семенами, положить горький перец. Добавить соль, растительное масло. Все тушить 30–40 мин, периодически помешивая.

Готовую приправу разложить по банкам и закатать. Добавлять по 1–2 ст. л. в суп, борщ.

Приправа имеет очень красивый цвет и сохраняет аромат свежего перца.

Острая аджика

По 1 кг моркови, сладкого перца, яблок и 5 кг помидоров пропустить через мясорубку, варить на маленьком огне 1,5 ч, добавить по 200 г растительного масла и уксуса, 4 ст. л. соли, 300 г сахара, 150 г толченого чеснока, 3 ч. л. молотого красного перца.

Варить 1 ч, разложить по литровым банкам и стерилизовать 1 ч.

«Кусачка»

3 ст. томатного сока, 2 стручка жгучего перца (очищенного от сердцевины), 10 свежих листиков кориандра, 1 ст. л. лимонного сока, 0,5 ч. л. соли, 3 ст. л. тертого хрена, молотый черный перец (по вкусу).

Все смешать, сложить в банку и — в холодильник. Хранить долго без стерилизации.

Отличная приправа для любителей острых ощущений!

Соус «Крымский»

3,5 кг сладкого красного перца, 2,5 кг томатной пасты, 310 г репчатого лука, 150 г сахара, 80 г соли, 150 г растительного масла.

Очищенный и пробланшированный перец пропустить через мясорубку, добавить к нему молодой душистый и горький перец, обжаренный лук, томатное пюре. Прокипятить. и горячим разложить по банкам. Стерилизовать 30 мин, закатать.

Кетчуп «Вера»

2 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 2 ч. л. соли.

Все ингредиенты перемешать и варить 40 мин, затем протереть через сито, добавить 0,5 ст. сахара, 1 ч. л. молотого горького перца, 0,5 ч. л. гвоздики и варить 1 ч, постоянно помешивая. Добавить 70 мл уксуса, 10 горошин перца, снова кипятить 7 мин, вынуть горошины перца.

Разлить кетчуп по банками и закатать.

Кетчуп из слив

3 кг помидоров, 1,5 кг слив (без косточек), 700 г кисло-сладких яблок, 700 г лука.

Все пропустить через мясорубку. Варить 1,5 ч на медленном огне, постоянно помешивая. Добавить 2 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, 2 ч. л. молотого перца, 4 бутона гвоздики, 3–4 горошины черного перца. Варить еще 40–45 мин. Разложить по банкам. Закатать.

Яблочная аджика

1,5 кг помидоров, по 500 г моркови, сладкого красного перца, яблок сорта симиренко, чеснока, 3–4 стручка горького перца.

Все ингредиенты, кроме чеснока, пропустить через мясорубку, влить 0,5 л растительного масла, томить на слабом огне (на рассекателе) 2 ч. За 15 мин до готовности добавить чеснок (пропущенный через чесночницу), горячим разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Соус «Бесподобным»

4 кг спелых помидоров, 3 стручка горького перца — пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить по 1 ст. сахара и растительного масла, поставить на огонь и кипятить в течение 10 мин.

В это время промыть под проточной водой 9 баклажанов и нарезать их кружочками. В прокипевшую пасту добавить баклажаны и кипятить еще 5 мин. Затем добавить 15 сладких перцев, нарезанных соломкой, и кипятить еще 5 мин.

Перед окончанием варки влить 0,5 ст. уксуса, посолить по вкусу и положить несколько зубков мелко нарезанного чеснока. Дать еще соусу прокипеть и разлить по подготовленным банкам. Закатать.

Этот соус любые макаронные изделия превратит во вкуснейшее блюдо, которое не стыдно подать гостям.

«Адская» приправа

4 кг баклажанов, 20 головок чеснока, по 10 стручков сладкого и горького перца, 0,5 л 9 %-го уксуса, соль — по вкусу.

Баклажаны нарезать кружочками и поджарить до золотистой корочки в большом количестве растительного масла. Сложить их в большую миску и перемазать каждый слой составом: пропущенный через мясорубку перец, чеснок, заправить уксусом и солью. Накрыть крышкой и положить под гнет.

Оставить под гнетом на 3 дня в прохладном месте. Через 3 дня разлдожить по банкам и закрыть капроновыми крышками, посыпав их предварительно сухой горчицей.

Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым

Томатная паста с наполнителем

Спелые помидоры (1 ведро) пропустить через мясорубку и варить, добавить по 1 кг корней сельдерея, моркови, пастернака, красного сладкого перца, репчатого лука и горького перца по вкусу (перед добавлением все пропустить через мясорубку), соединить все вместе и уваривать на медленном огне до нужной густоты (варить долго, 3–4 ч). За 30 мин до конца варки влить 1 ст. растительного масла. Разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым

Кетчуп из красной смородины

2 кг красной смородины, 1 кг сахара, 1 ст. 9 %-го уксуса, 1 ст. л. корицы, 2 ч. л. молотой гвоздики, по 1 ч. л. черного и душистого перца.

Подготовленные ягоды красной смородины положить в кастрюлю и засыпать сахаром. Добавить пряности и уксус, варить 20–25 мин (снимать пену обязательно) до густоты. Разложить по горячим банкам, закрыть капроновыми крышками и укутать. Поставить в холодное место.

Кетчуп

6 кг помидоров пропустить через мясорубку, варить 2 ч на слабом огне, чтобы осталось немного больше половины. Затем добавить 10 зубков чеснока, перетертых с 6 ч. л. соли, 13 ст. л. сахара, по 1 ч. л. корицы, гвоздики, горького перца. Пусть покипит 10 мин, после добавить 9 ст. л. уксус», 1 мин прокипятить и можно закатывать.

Абрикосово-яблочный кетчуп

По 500 г абрикосов и лука, 1 кг яблок, 2~3 зубка чеснока, 700 г сахара, по 1 ч. л. соли и молотого перца, 0,7 л уксуса.

Яблоки промыть, очистить, удалить сердцевину, из абрикосов удалить косточки, мелко нарезать яблоки и абрикосы, добавить измельченный лук, чеснок и приправы. Варить на медленном огне до загустения. Горячим разложить по банкам и закатать.

Валерия Билевич, г. Севастополь, АР Крым

Томатный сок

Помидоры, нарезанные половинками, сложить в эмалированную кастрюлю, вечером поставить на слабый огонь, чтобы пустили сок. Как только помидоры покроются выделившимся соком — выключить огонь и пусть до утра остывают. Пропустить помидоры через дуршлаг с крупными отверстиями в какую-нибудь другую емкость.

Продавленный сок должен отстояться несколько часов. Как только на поверхности появилась прозрачная жидкость — нужно аккуратно ее собрать половником и вылить. В результате, остается красная густая помидорная жидкость, но с зернышками. Поэтому надо процедить эту жидкость через мелкий дуршлаг. Затем можно варить томат.

На 1 л полученного томатного сока — 1 ст. л. крупной соли с верхом, 2 ст. л. сахара, лавровый лист, молотый черный перец.

Поставить на огонь и варить на слабом огне 1,5–2 ч. Должен получиться очень вкусный и густой томат. Горячим разлить по бутылкам и залить прокипяченным растительным маслом.

А. Соколъцова, г. Харьков

Лечо

По 7 баклажанов, сладких перцев, лука, 1,5 л томата, 200 г растительного масла, 100 мл 3 %-го уксуса, 1 ст. л. соли — закипятить.

Бросить овощи, нарезанные соломкой, варить 20–25 мин. Разложить по банкам и закатать.

Аджика с петрушкой-1

1 кг листьев петрушки с кореньями, 400 г чеснока, 1 кг сладкого перца — пропустить через мясорубку. Добавить 20 ч. л. сахара, 20 ч. л. соли, 30 ст. л. растительного масла, 5 ч. л. молотого красного перца, 2 кг томатной пасты.

Все хорошо перемешать, разложить по банкам. Хранить в холодном месте.

Аджика с петрушкой-2

500 г петрушки, 250 г чеснока, 1 кг сладкого перца, 800 г томатной пасты, 20 ч: л. сахара, 15 ч. л. соли, 20 ст. л. растительного масла, немного молотого красного и черного перца.

Пропустить через мясорубку петрушку, чеснок, сладкий перец. Перемешать с остальными ингредиентами, выдержать 4 ч. Разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Аджика с тыквой

5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг яблок, 1 кг красного сладкого перца, 1,5 кг тыквы, 0,5 л растительного масла, 100 г сахара, 150 г соли, 150 мл уксуса,6 головок чеснока, 6 стручков горького перца, 1 г кориандра, 3 лавровых листа.

Все овощи и яблоки очистите, измельчите, перемешайте, уваривайте 1,5 ч на медленном огне. Потом добавьте растительное масло, специи. Проварите еще 30 мин. Разложите еще горячую смесь по стерильным банкам. Закатайте.

Аджика грибная

3 кг вареных грибов, 1 кг моркови, 1 кг перца — пропустить через мясорубку, 1 кг лука мелко нарезать и протушить вместе с морковью, добавить 0,5 л растительного масла, соль, перец, лавровый лист.

Все хорошо перемешать, протушить, добавить 0,5 л томатного соуса и еще варить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

С этой аджикой мы делаем налиснички. Очень вкусно.

Оксана Каминская, г. Городок, Хмельницкая обл.

Блиц-аджика

Рецептов приготовления аджики несметное множество. Достоинство этого — кроме несомненных гастрономических качеств, — простота и быстрота.

2,5 кг помидоров, по 1 кг моркови, сладкого болгарского перца и яблок, очищенных от кожуры и сердцевины, а также 100 г горького стручкового перца пропустить через мясорубку и варить на умеренном огне примерно 1 ч, постоянно помешивая.

Когда масса остынет, добавить по 1 ст. уксуса, сахара и растительного масла, 1/4 ст. соли, 200 г толченого чеснока, все хорошо перемешать и разложить по тщательно вымытым и прогретым на пару баночкам. Закрыть ошпаренными кипятком полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Аджика царская

5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 350 г очищенного чеснока, 0,5 кг лука, 400 г моркови, 4 горьких красных перца, 0,5 кг яблок (сорт антоновка) без кожуры пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. растительного масла, соль по вкусу и поставить варить на 3 ч, помешивая. Затем разложить по банкам и закатать.

Аджика с аспирином

На 10 кг помидоров — 3 кг сладкого перца,300 г горького перца, 0,5 кг чеснока, 100 г соли, 30 таблеток аспирина.

Помидоры, перец, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и аспирин, разложить по банкам, закатать.

Аджика «Золотая осень»

На 5 кг помидоров — 1 кг сладкого перца, 1–5 стручков горького перца (в зависимости от того, какую аджику вы хотите получить, острую или сладкую), по 1 кг кислых яблок (антоновка) и моркови, 250 г чеснока.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Варить 1,5 ч, разложить по чистым банкам. Стерилизовать литровые банки 20 мин. Закатать.

Ирина Зубова, с. Степановна, Херсонская обл.

Аджика «Чебурашка»

1 кг перца (разноцветного), 1 кг моркови, 1 кг зеленых яблок, Г кг лука, 2 кг помидоров, 2–3 стручка горького перца (по вкусу), 2 головки чеснока пропустить через мясорубку, добавить 2–3 ст. л. соли по вкусу.

Все, кроме чеснока, варить 40 мин, добавить чеснок и варить еще 5 мин. Закатать и укутать.

Наталья Ремезова, г. Феодосия, АР Крым

Аджика «Хреновина»

2,5 кг спелых помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 150 г чеснока, 250 г хрена,

Овощи пропустить через мясорубку, добавить 0,5 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Все хорошенько перемешать и варить, помешивая, 1 ч. Горячей аджику разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Оригинальная приправа из крыжовника

1 кг зеленого недозрелого крыжовника, 200 г зелени укропа, 100 г чеснока пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, перемещать.

Разложить по банкам, хранить в холодном месте.

Заготовка для зимней икры

Баклажаны, сладкий перец испечь, снять кожуру, из перца удалить семена. Помидоры обдать кипятком. Снять кожуру. Разложить по литровым банкам, стерилизовать 30 мин и закатать. Зимой, вынув из банки, измельчить. Обжарить лук и морковь, добавить измельченные овощи, если мало помидоров, влить томатный сок, тушить до готовности, в конце посолить, поперчить, добавить чеснок.

Марина Дузь, г. Бердянск, Запорожская обл.

Соус для спагетти

3 кг помидоров, 7 зубков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 7-10 сладких перцев.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный перец, соль, сахар. Варить 40 мин. За 10 мин до конца варки добавить чеснок, пропущенный через чесночницу. Разложить по банкам, закатать.

Острый соус из слив

2 кг слив, 0,5 ст. воды, 1 ст. сахара, 1 головка чеснока, по 1 ст. л. сухого укропа, сухой петрушки, по 1 ч. л. кориандра, молотого красного перца, сухой мяты, соли.

Сливы разрезать пополам, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду и варить на медленном огне несколько минут, пока с них не слезет кожура и не отстанут косточки. Затем косточки и кожуру отделить, а оставшуюся массу протереть. Получившееся пюре снова поставить на огонь, добавить в него сахар, соль, перемешать и варить под крышкой при умеренном кипении до густоты сметаны, иногда помешивая, чтобы не пригорело. Время варки — 2–2,5 ч. Затем в массу добавить измельченный чеснок и пряности и варить еще 5 мин. Кипящий соус разлить по горячим стерилизованным банкам, наполнив их до самого верха, и плотно закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания. Употреблять соус в холодном виде.

Приправа на зиму

По 1 кг свеклы, помидоров, лука, сладкого перца, моркови, соль — по вкусу.

Все пропустить через мясорубку, посолить. Добавить 0,5 л растительного масла, варить 1–1,5 ч и закатать.

Татьяна Данилевич, г. Запорожье

Аджика без томатов

3 кг сладкого красного болгарского перца, 6 зубков чеснока, по 6 ст. л. сахара и соли, 6 горьких красных перцев, по 100 мл уксуса и воды.

Все овощи пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, уксус, воду, перемешать и разложить по банкам. Может храниться долгое время.

Оджахури по-грузински

1 кг помидоров, 250 г чеснока, 5 стручков горького перца (пропустить через мясорубку), 100 г семян укропа и 100 г семян кинзы (кориандр) (смолоть в кофемолке).

Все смешать. Варить 4 ч, посолив по вкусу. Разлить по стерилизованным банкам (200-граммовым) и закатать.

Соус «Турецкий»

1 кг баклажанов нарезать кусочками, добавить 4 измельченных зубка чеснока, 1 горький перец, 6 нарезанных кружочками болгарских перцев, 1 кг нарезанных помидоров.

Всю массу посолить и поместить в кастрюлю, куда влить 1 ст. кипящего растительного масла.

Тушить на медленном огне 40 мин. Горячим разложить по пол-литровым стерилизованным банкам.

Сырая аджикаиз хрена и зеленых помидоров

1 ведро нарезанных помидоров, 1 ст. растительного масла, 1 ст. соли, 1 ст. чеснока (измельчить), 1 ст. хрена (пропустить через мясорубку), 5–6 стручков горького перца (пропустить через мясорубку).

В сухой посуде аккуратно перемешать деревянной ложкой, разложить по сухим банкам и закрыть капроновыми крышками. Поставить в прохладное место.

Приправа «Оригинальная» к мясным блюдам

На 1 кг крыжовника — 200 г зелени укропа, 100 г чеснока.

Зеленый недозрелый крыжовник, укроп и чеснок пропустить через мясорубку, перемешать, разложить по банкам.

Хранить в прохладном месте.

Людмила Цыкало, г. Херсон

Приправа по-азербайджански

1л сока, 100 г сахара.

В свежеотжатый сок добавить сахар и уварить до 1/3 объема. В горячем виде разлить по бутылкам или пол-литровым банкам и сразу же закатать, залить сургучом или смолой.

Приправу подавать к рыбным, мясным блюдам.

Людмила Цыкало, г. Херсон

Чесночная заправка (сухая)

На 200 г чеснока — 2 ст. л. молотого перца и 3 ст. л. молотого корня петрушки.

Чеснок очистить и мелко нарезать. Сушить на воздухе или у батареи. Сухой перемолоть в кофемолке. Также размолоть сухой корень петрушки и жгучий красный перец. Все смешать и по вкусу добавить мелкую соль.

Засыпать в банки с завинчивающимися крышками и хранить при комнатной температуре.

Аджика «Огуречная»

2,5 кг спелых помидоров, 1 кгсладкого перца пропускаем через мясорубку, добавляем по 200 г сахара, уксуса, растительного масла, 3 ст. л. соли. Провариваем 10 мин. Затем всыпаем 5 кг мелко нарезанных молодых огурцов, кипятим 5 мин, добавляем 2–3 головки чеснока, горький перец, кипятим 5 мин.

Раскладываем по банкам, закатываем и укутываем.

Аджика из свеклы

2 кг сырой свеклы пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, все перемешать и кипятить 30 мин; 3 кг помидоров пропустить через мясорубку, добавить к свекле — кипятить еще 30 мин; 7 сладких перцев и 4–6 горьких пропустить через мясорубку, добавить к смеси и кипятить 20 мин; 4 кислых яблока натереть на мелкой терке, 4 головки чеснока пропустить через чесночницу, добавить к общему количеству продуктов и кипятить еще 10 мин.

Промежуток от начала и до конца варки должен быть 1,5 ч. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Сырая аджика

По 1 кг горького красного перца, болгарского красного перца, 4 головки чеснока, 1 пучок кинзы.

Все ингредиенты дважды пропустить через мясорубку. Добавить 1 ст. л. сухих молотых семян кинзы, столько же хмели-сунели, соль по вкусу. Разложить по стерилизованным банкам и хранить в прохладном месте.

Лечо «Ленивое»

3 кг помидоров, 1 кг перца, 3 зубка чеснока, 2–3 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ст. сахара, соль — по вкусу.

1,5 кг приготовленных помидоров нарезать ломтиками, перец — соломкой. Смешать, проварить 10 мин.

После этого добавить остальные нарезанные ломтиками помидоры. В смесь всыпать сахар, соль, варить еще 25–30 мин. За 5 мин до готовности добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, уксус. Разложить по банкам и закатать.

Заправка для макарон

3 кг помидоров, 6–7 зубков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 7-10 сладких красных перцев.

Помидоры пропустить через мясорубку, перец очистить и мелко нарезать, добавить соль, сахар, хорошо перемешать и варить 40 мин. Чеснок добавить за 10 мин до конца варки. Горячей разлить по банкам или бутылкам, закатать.

Икра из кореньев петрушки

Пропустить через мясорубку 500 г кореньев петрушки, 5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 3 кг сладкого перца, 300–400 г чеснока. Влить 0,5 л растительного масла, добавить 100 г соли и 200 г сахара.

Варить 1 ч, разлить по горячим стерилизованным банкам и закатать.

Нина Килиб, г. Чернигов

Кетчуп «Вкусный»

5 кг спелых помидоров и 3 большие луковицы пропустить через мясорубку и проварить, помешивая, 30 мин. Протереть через дуршлаг с мелкими ячейками, чтобы отжать кожуру и семечки. Полученное пюре опять слить в кастрюлю и тушить 2 ч. Затем добавить 0,5 кг сахара, 250 мл 6 %-го уксуса, 3 ст. л. соли, 0,5 ч. л. молотого красного перца.

Тушить еще 2 ч. Когда масса уварится и загустится, добавить 2 ч. л. корицы, 8 бутонов гвоздики, 1 ч. л. молотого черного перца.

Варить еще 15 мин. Разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Грузинская приправа «Цицибели»

На 1 кг помидоров — 0,5 кг чеснока, 500 г сладкого перца, горький перец и соль — по вкусу.

Все овощи пропустить через мясорубку, дать закипеть и разложить по стерилизованным банкам.

Приправа из сладкого перца

3—4 кг красного сладкого перца пропустить через мясорубку вместе с семенами (можно добавить 1 горький перец). Влить 1 ст. растительного масла, посолить по вкусу.

Тушить 30–40 мин, помешивая.

Разложить по пол-литровым банкам, закрыть крышками. Добавлять 1–2 ст. л. в суп, борщ. Приправа придает блюдам очень красивый цвет и запах свежего болгарского перца.

Аджика «Золотая осень»

На 5 кг помидоров — 1 кг сладкого перца, 1–5 стручков горького перца (в зависимости от того, какую аджику вы хотите получить, острую или сладкую), по 1 кг кислых яблок (антоновка), моркови, 250 г чеснока.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Варить 1,5 ч, разложить по чистым банкам. Стерилизовать литровые банки 20 мин. Закатать.

Ирина Зубова, с. Степановка, Херсонская обл.

Бродячая аджика

1 кг помидоров, 0,5 кг чеснока,250 г сладкого перца, 150 г горького перца, (не удивляйтесь, все пропорции правильны).

Все пропустить через мясорубку, добавить около 0,5 ст. л. соли (не варить!) и оставить в комнате, а лучше на балконе «бродить» на 3–4 дня, при этом все время перемешивать, чтобы выходили «газы» (4 раза в день).

Конечно, запах эти дни стоит не очень. Аджика готова, когда процесс брожения закончится (эти самые «газы» перестанут образовываться).

Хранить аджику в банках в холодильнике. Она получается совсем не кислой, не перекисшей.

И еще, когда наша семья стала употреблять данное «творение», мы практически перестали зимой болеть гриппом, так как в ней все натуральное и непереваренное, а просто так столько чеснока не съешь. Так что очень рекомендую!

Анна Перевалова, г. Тульчин

Зеленая икра из баклажанов

1 кг баклажанов, 200 г сладкого перца, 200 г красных помидоров, 1 головка чеснока, зелень укропа и петрушки, соль, уксус, растительное масло.

Выбрать свежие, черные баклажаны и испечь их в духовке, после чего очистить кожуру. Перец тоже испечь, очищенный чеснок истолочь в ступке, добавить масло. Соединить баклажаны, перец и помидоры, смесь истолочь вместе. Добавить соль и перец по вкусу. Получается масса, подобная паштету, которую надо подкислить уксусом или лимонной кислотой, украсить зеленью.

Аджика «Кобра»

0,5 кг яблок (лучше кислых, типа «Антоновки»), 0,5 кг сладкого болгарского перца, 0,5 кг чеснока, 3 маленьких горьких перца, 5 кг помидоров, 100 г растительного масла.

Этим рецептом со мной очень давно поделилась соседка. Эту аджику можно подавать к мясным блюдам и даже просто с белым хлебом кушать — очень вкусно. Все продукты пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, залить растительным маслом и тушить на медленном огне 1 ч. Затем разлить по банкам и хранить в прохладном месте.

Ткемали

У сливы любой (больше 2 кг сразу не варить) удалить косточки, поставить варить мин на 40 после того, как закипит.

Первый раз я после закипания протирала сливу через сито, чтобы не было кожуры. А потом попробовала не протирать, и так понравилось больше. Затем добавить пряности, какие любите. И варить ещё 15 мин. Потом закатать.

Аджика из зеленых яблок

По 1 кг зеленых кислых яблок, сладкого перца, репчатого лука, моркови, 2,5 кг помидоров, 200 г чеснока, 2 стручка жгучего перца, 200 г растительного масла, 100 г сахара, соль — по вкусу.

Яблоки помыть, очистить от семечек, пропустить через мясорубку. Перец, лук, морковь, помидоры — через мясорубку. Варить 45 мин. В конце варки добавить мелко нарезанный чеснок и жгучий перец, масло, сахар и соль. Перемешать и варить 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Помидорная приправа

На 1 кг помидоров — 300 г репчатого лука.

Лук нарезать произвольно, кому как нравится, обжарить в растительном масле почти до готовности, добавить помидоры, которые можно мелко нарезать или пропустить через мясорубку, тушить все вместе 20–30 мин (можно немного повозиться и снять с помидоров кожуру). Соль, сахар и специи — все по вкусу. Разлить по пропаренным горячим банкам, закатать. Получается очень хорошая приправа — можно в суп, можно к мясу, можно к макаронам, пирожкам и т. д. Попробуйте, результат вас не разочарует!

Аджика с хреном

На 3 л — 200 г чеснока, 4 корня хрена, по 2 пучка зелени петрушки, укропа, 10 сладких перцев, 20 стручков горького перца, 2 кг помидоров, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, 1 ст. уксуса.

Все пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар. Дать постоять в посудине 2–3 дня, потом добавить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.

Аджика с баклажанами

1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 300 г чеснока, 1 кг сладкого перца, 3 стручка горького перца, 1 ст. растительного масла, 100 мл уксуса, соль — по вкусу.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить масло и, поместив в эмалированную кастрюлю, кипятить 40–50 мин. Уксус добавить в конце варки. Разложить по подготовленным банкам и закатать.

Аджика свежая

2,5 кг помидоров, 2,5 кг перца, 3 перца чили, 200 г хрена, 300 г чеснока, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. соли, 1,5 ст. уксуса.

Помидоры, перец, чили, хрен и чеснок пропустить через мясорубку. Затем добавить соль, сахар, уксус и разлить по банкам. Дать настояться сутки и аджика готова.

Хранить в холодильнике. Срок годности — 6 месяцев.

Грибная икра

На 1 пол-литровую банку - 250 г вареных грибов, 3 жареные луковицы, 70 г растительного масла, 50 мл 6%-го уксуса, зелень укропа, петрушки, кинзы, соль — по вкусу (без учета соли, используемой при варке грибов).

Здоровые молодые грибы отсортировать, очистить и помыть в холодной проточной воде, положить в эмалированную кастрюлю. На каждые 5 кг грибов нужно 8 л воды и 200–225 г крупной соли.

Поставить кастрюлю на плиту и варить на медленном огне примерно 25–30 мин.

Во время варки периодически помешивать грибы деревянной ложкой и снимать пену. Как только грибы осядут на дно, а рассол станет прозрачным (признак того, что грибы готовы), грибы достать шумовкой и горячими пропустить через мясорубку.

Нарезанный кольцами лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета, также пропустить через мясорубку и добавить к грибам. Залить растительным маслом и уксусом. Посыпать нарезанной зеленью.

Всю массу перемешать, посолить по вкусу и плотно разложить по подготовленным банкам. Накрыть крышками и стерилизовать при температуре 100 ºС (пол-литровые банки — 40 мин).

Подберезовики и подосиновики перед варкой следует обдать кипятком и выдержать в этой воде 5—10 мин, затем промыть холодной водой. Это предохранит маринад от почернения.

Лечо

2 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 2 кг кабачков, 0,5 ст. растительного масла, 2 ст. л. сахара, соль — по вкусу.

Помидоры пропустить через мясорубку, кабачки и перец нарезать, добавить масло, сахар, соль и все кипятить 30–40 мин; потом разлить по банкам и закатать (можно добавить чеснок — будет остро-сладкое лечо).

Юлия Горохова, г. Алупка

Луковый соус

1 кг лука обжарить в 1 ст. растительного масла и пропустить через мясорубку. 2 л томатного сока уварить до 1 л, добавить 3 стручка горького перца, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу и варить 15 мин.

Добавить 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. кориандра, варить еще 5 мин. Разложить по банкам и закатать.

Холодная заправка для зимнего борща

1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, по 600 г петрушки и укропа.

Все овощи мелко нарезать, морковь натереть на терке, тщательно смешать с 700 г крупной соли. Разложить заправку по подготовленным банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике или в прохладном месте.

Кстати, когда будете варить щи или борщ, воду не солите, потому что в заправке соли предостаточно.

Овощная заправка к супам и вторым блюдам

Подготовьте по 1 кг репчатого лука, моркови, сладкого перца, 1,5 кг томатов.

Все овощи нарежьте, перемешайте с солью, не пересаливая. Затем проведите процедуру с водяной баней, как в рецепте зимних щей, и закатку. Овощи можно предварительно обжарить, тоже получается очень вкусно.

Домашний томат

Никакой магазинный томат не сравнится с этим, приготовленным собственноручно. А зимой у вас всегда будет свой томат и для пиццы, и для итальянского соуса к макаронам.

Помытые помидоры вместе с кожурой пропустите через мясорубку. Вскипятите томат в кастрюле, добавив на 1 л томата 1 ст. л. соли (с верхом). Разлейте по стерилизованным банкам и закатайте крышками. Кстати, таким томатом можно заливать помидоры вместо маринада. Им также можно заливать и огурцы, грибы.

Икра-ассорти

1 кг сладкого перца, 3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г лука, 0,5 л растительного масла, соль — по вкусу.

Перец помыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук помыть, очистить, мелко нарезать. Перец, лук и морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук — желтым, добавить соль и томат-пюре. Охладить массу до 60–70 °С, разложить по банкам и простерилизовать.

На 1 кг готовой продукции — 950 г сладкого перца, 400 г моркови, 80 г лука, 85 г растительного масла, 25 г соли, томат-пюре.

2-й вариант

Все овощи жарить по очереди, помидоры — последними. Затем все вместе переложить в кастрюлю и тушить 40 мин. Переложить икру в стерильные банки, закатать.

Аджика по-черниговски

3 кг спелых помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г яблок, 500 г моркови, 100 г сахара, 5–6 стручков горького перца, 0,5 л растительного масла, соль — по вкусу.

Все пропустить через мясорубку, добавить масло, соль, сахар и варить 2 ч.

Горячую заготовку разложить по банкам и закатать крышками. Выход — 4 л аджики.

Икра из помидоров

2,5 кг спелых помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г яблок, 500 г моркови, 200 г растительного масла, соль — по вкусу.

Очистить овощи и яблоки, пропустить через мясорубку. Смесь посолить, прокипятить 15 мин, добавить 200 г растительного масла и варить на слабом огне до готовности. В конце варки положить 1 головку очищенного и измельченного чеснока. Проварить вместе еще 15 мин, разложить по горячим банкам и сразу же закатать. Перевернуть банки вверх дном и укутать до остывания.

Икра «Баклажанчик»

6 кг баклажанов нарезать мелкими кубиками и сложить в миску. 4 кг сладкого перца, 2 ст. отчищенного чеснока, 8 горошин горького перца пропустить через мясорубку. Все смешать с баклажанами, добавить 2 ст. л. соли, по 2 ст. сахара, уксуса и растительного масла.

Варить 1 ч—1 ч 20 мин, постоянно помешивая. Икру горячей разложить по банкам и закатать.

Икра «Красный корсар»

3 кг баклажанов, по 1 кг сладкого перца, лука, моркови, 2 кг помидоров, 500 г растительного масла, соль, сахар, перец — по вкусу.

Баклажаны, морковь, сладкий перец отдельно друг от друга пропустить через мясорубку, лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками.

Все овощи (по отдельности) обжарить. Затем соединить и протушить 40 мин. Разложить по банкам и закатать.

Икра домашняя

4,5 кг баклажанов, 600 г моркови, 500 г помидоров, 250 г кореньев петрушки, сельдерея, пастернака, 300 г лука, 50 г зелени петрушки и укропа, 85 г соли, по 10 зерен черного и душистого перца, 0,5 л растительного масла.

Помытые баклажаны испечь в духовке, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. Морковь, белые коренья и лук очистить, нарезать пластинками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Обжаренные овощи также пропустить через мясорубку и смешать с измельченными баклажанами, зеленью, солью и уваренной наполовину томатной массой. Массу подогреть до 65–70 °С и разложить по банкам. Пол-литровые банки стерилизовать в кипящей воде 80 мин.

Аджика «Пламя»

3 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 2 ст. л. соли.

Помидоры и перец пропустить через мясорубку, смешать, довести до кипения, посолить и варить 15 мин. Перед окончанием варки добавить чеснок, пропущенный через мясорубку. Разлить по банкам в горячем виде и закатать крышками.

Засаливание икры для хранения

Вынутую из рыбы икру засаливают вместе с пленками (ястыками) или предварительно освободив ее от пленок путем аккуратного протирания через сито с соответствующими по размеру ячейками.

При посоле на 1 кг икры кладут 85 г соли.

Для сохранения красного цвета лососевой икры добавляют еще по 1 г калийной селитры.

Икру плотно раскладывают по банкам и хранят в холодном месте при температуре около 0 °С.

Икра бывает готова через 2–3 месяца.

Икра баклажанная по-гречески

5 кг баклажанов, по 1,5 кг болгарского перца и помидоров, 1 кг лука, 50 г зелени петрушки, 140 г соли, 30 г сахара, по 10 г черного молотого горького и душистого перца, 1 л растительного масла.

Помойте овощи и зелень. Очистите от кожуры баклажаны и перец. Нарежьте лук кольцами, а баклажаны и перец — вдоль пополам. Бланшируйте в кипящей подсоленной воде баклажаны 12–15 мин, а перец — 3–5 мин. Охладите. Обжарьте в растительном масле баклажаны и лук до золотистого цвета. Пропустите их вместе с перцем и помидорами через мясорубку. Поместите в эмалированную посуду, добавьте сахар, соль, черный и душистый перец, мелко нарезанную зелень петрушки. Постоянно помешивая, доведите смесь до кипения. Разложите массу по сухим подогретым банкам, накройте крышками. Стерилизуйте пол-литровые банки — 50–70 мин, литровые — 90 мин, а затем закатайте крышками.

Икра из сладкого перца и зеленых помидоров

500 г сладкого перца, 500 г зеленых помидоров, 1 луковица, 1 зубок чеснока, 4 ст. л. растительного масла, соль — по вкусу.

Испечь сладкий перец в духовке (35 мин), очистить от кожуры и семян. Испечь зеленые помидоры (40 мин) и вместе с перцем, луком и чесноком измельчить с помощью кухонного комбайна.

Добавить растительное масло, соль по вкусу, перемешать и тушить 10 мин, не накрывая крышкой, чтобы выпарилась часть влаги, и икра стала гуще.

Морковная икра

2 кг моркови нашинковать, слегка обжарить, залить 0,3 кг разведенной томатной пасты или 1 кг красных помидоров, предварительно очищенных от кожуры и проваренных в собственном соку. Добавить соль, сахар, уксус или лимонную кислоту по вкусу.

Отдельно обжарить 0,5 кг тонко нарезанного репчатого лука, добавить морковь и 0,5 ст. растительного масла. Тушить еще 5 мин и разложить по банкам.

Икру можно использовать в качестве гарнира или заливки для отварной рыбы без костей. Хранить в холодильнике.

Баклажанная икра

1 кг баклажанов, 2 морковки,2 луковицы, 2–3 сладких болгарских перца, 1 корень сельдерея, соль, растительное масло — для жаренья.

Спелые твердые баклажаны промыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Морковь, сладкий перец, репчатый лук промыть, очистить, нарезать: перец — квадратами, лук — кубиками, морковь и корень сельдерея натереть на крупной терке. Все овощи порознь обжарить в растительном масле, затем сложить их в чугунную эмалированную посуду, посолить, перемешать, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15–20 мин.

Полученную массу в горячем виде разложить по подготовленным стерильным банкам, закрыть стерильными крышками, опустить в кастрюлю с горячей водой, простерилизовать 25–30 мин, после чего извлечь банки из кастрюли, закатать и дать им остыть.

Хранить икру в прохладном сухом месте или холодильнике, желательно использовать в течение 3-х месяцев.

Икра из свеклы

4 кг свеклы, 3 кг помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг лука, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 200 г сахара, 2–3 пучка зелени, соль и горький перец — по вкусу.

Свеклу потереть на терке, помидоры пропустить через мясорубку, нарезать перец, лук, чеснок и зелень. Все смешать и поставить варить. Тушить 1 ч. Горячим разложить по банкам,

Аджика «Пальчики оближешь»

2,5 кг красных помидоров, 500 г моркови, 500 г красного болгарского перца, 300 г репчатого лука, 200 г чеснока, 3 стручка красного горького перца, 250 г растительного масла, 1 ст. сахара, 1/4 ст. соли.

Помидоры, морковь, болгарский перец, репчатый лук — помыть, очистить, пропустить через мясорубку. Поставить на плиту.

После того как закипит, варить на медленном огне 30 мин. После этого добавить растительное масло, хорошо перемешать и варить 30 мин на медленном огне. Добавить сахар, соль, горький перец, чеснок по рецепту и готовить 1 ч на медленном огне.

Готовую аджику разложить по банкам и хранить в холодильнике.

Для консервирования: варить 2 ч 30 мин. Когда добавляется растительное масло, добавить 250 мл уксуса. Аджика готова, можно консервировать.

Острая аджика по-карачуновски

1 кг перца салатного (желательно красного), 300–500 г перца горького, 300 г зелени укропа, 300 г зелени петрушки, 300 г чеснока, 30 г перца душистого, 30 г перца черного, 300 г кинзы (кориандр по-русски), 200–250 г хмели-сунели (грузинская специя — сельдерей, укроп, лавровый лист, перец и т. д.), 100 г соли.

Все тщательно перемешать. Хранить в холодильнике в сыром виде.

Применяется к мясным блюдам и т. д., особенно к шашлыку. Применять без мясных блюд не рекомендуется!

Томатная масса с хреном

На 1 кг помидоров — 150 г хрена, 100 г чеснока, 30 г соли, 1 ст. л. уксуса, 2,5 ст. л. сахара.

К свежим протертым помидорам добавляют тертый хрен и чеснок, соль, сахар, уксус и раскладывают по банкам.

Аджика «Рубановская»

На 3,5 л аджики — 2,5 кг красных помидоров, по 500 г яблок, моркови, сладкого болгарского перца, 250 г растительного масла, 250 мл яблочного уксуса, 1 ст. сахара, 1/2 ст. соли, 1 ст. очищенных зубков чеснока, 4 стручка красного горького перца.

Помидоры, яблоки, морковь и сладкий перец помыть, очистить, пропустить через мясорубку и варить на медленном огне 1 ч. Добавить растительное масло, уксус, варить еще 1 ч.

Добавить сахар, соль, размолотый чеснок, горький перец и готовить еще 30 мин на медленном огне.

Разлить по банкам горячей. Закатать крышками.

Паста «Томатная»

3 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 50 г сахара, 15–25 г соли, 3–4 зерна горчицы, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 1 ч. л. молотого красного острого перца.

Зрелые помидоры помыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой и протереть через редкое сито или дуршлаг. В томатный сок добавить измельченный лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на 1/3.

Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 мин. После чего разлить по банкам и пастеризовать при 90 ºС: пол-литровые банки — 10–15 мин, литровые — 25 мин.

Аджика «Домашняя»

550 г томатов, 100 г моркови, 100 г сладкого перца, 100 г яблок сорта Антоновка, 20 г перца красного стручкового горького, 40 г чеснока, 10 г сахара, 12 г соли, 50 г растительного масла, 40 мл 9 %-го уксуса.

Количество перца красного стручкового, чеснока и соли можно уменьшить по вкусу.

Помидоры разрезать на 2–4 части (в зависимости от размера плода), перец сладкий — вдоль на 2–4 части, морковь — на кружочки или брусочки. Морковь опустить на 8—10 мин в кипящую воду. Яблоки очистить от кожуры, вырезать семенную коробку, разрезать на крупные дольки.

Красный горький стручковый перец помыть, чеснок измельчить, растереть с солью.

Подготовленные овощи и яблоки пропустить через мясорубку.

Измельченные помидоры, стручковый сладкий и красный горький перец, яблоки и морковь смешать в эмалированной посуде, на слабом огне варить при помешивании (для предупреждения пригорания) 1,5–2 ч. Затем снять с огня, охладить, добавить прокаленное и остуженное до 70 °С рафинированное подсолнечное масло, соль, сахар, 9 %-й уксус, толченый чеснок, хорошо перемешать, разложить по прогретым стеклянным банкам, герметически закрыть лакированными металлическими или полиэтиленовыми крышками.

Хранить в сухом прохладном месте.

В случае, когда аджика предназначена для длительного хранения, смесь надо подогреть до 75–80 °С, в горячем виде разлить по прогретым банкам.

Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 20 мин.

Икра из помидоров

Помидоры пропустить через мясорубку. Лук и болгарский перец обжарить в растительном масле. Когда лук и перец будут готовы, влить томатную пасту. Все делать на сковороде. Не доливать томатную массу до верха на 1 палец, добавить 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, немного молотого перца. Жарить до густоты, помешивая, чтобы не подгорело. Разложить икру по стерилизованным банкам и закатать (стерилизовать икру не надо).

Очень вкусная закуска.

Наталья Низовцева, г. Днепропетровск

Икра из сладкого перца

5 кг сладкого перца, 300 г моркови, 400 г лука, 200 г помидоров, 30 г кореньев петрушки, 2 ст. растительного масла, 50 г соли, 2 ст. л. уксуса, по 5 г черного и душистого перца.

Перец помыть, обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. Горячим очистить его от кожуры и вырезать семена. Если плоды подгорели, промыть их сначала горячей водой, затем очистить.

Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку очистить, нарезать соломкой и потушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить и нарезать кольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема.

В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне при помешивании еще 10 мин.

Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки — 70 мин, литровые — 80.

Икра кабачковая с майонезом (с морковью)

3 кг кабачков, 1,5 кг моркови, 0,5 кг лука.

Всё это пропустить через мясорубку. Добавить 0,5 ст. сахара, 1 ст. л. соли, варить 2 ч.

Затем добавить 200 г майонеза, 250 г томатного соуса «Краснодарский», специи по вкусу, 3 ст. л. 6 %-го уксуса (или 2 ст. л. 9 %-го уксуса), перец горошком и варить ещё 30 мин. Разложить по банкам и закатать. Хранить на холоде!

Икра из физалиса

500 г плодов физалиса, по 200 г лука, моркови, 100 г белых кореньев.

Овощи обжарить в растительном масле, смешать, добавить по вкусу соль, сахар, молотый черный перец, лавровый лист, измельченный чеснок, зелень укропа и петрушки. Все это тщательно перемешать при подогреве. После остывания икра готова к употреблению.

Людмила Цыкало, г. Херсон

«Любимая» (кабачковая)

3 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 1 ст. зубков чеснока, 1,5 кг помидоров, 2,5 ст. л. молотого красного перца, 0,5 ст. сахара, 2,5 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла.

Кабачки, морковь, сладкий перец и помидоры пропустить через мясорубку, добавить масло, сахар, соль и варить 40 мин. Массу остудить, смешать с измельченным чесноком и красным перцем, поставить варить еще на 5—10 мин.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Икра «Овощной букет»

На 1 кг зеленых помидоров — по 1 кг лука и моркови (если есть, можно добавить кабачки).

Овощи нарезать кубиками, морковь натереть. Сладкий перец, петрушку, укроп добавить по желанию и по вкусу. Все сложить в жаровню, посолить по вкусу, добавить чеснок и протушить 20 мин, разложить по стерилизованным банкам и стерилизовать 10–15 мин пол-литровые банки, закатать.

Татьяна Горохова, п. Гольмовский, Донецкая обл.

Икра из моркови «Солнышко»

500 г репчатого лука, 1 кг моркови, по 1 ст. томатной пасты, растительного масла, 5 лавровых листов, 3 зубка чеснока, соль и перец — по вкусу.

Морковь и лук очистите. Лук мелко нарежьте, выложите в кастрюлю, добавив растительное масло, лавровый лист, соль, перец и разведенную водой до густоты сметаны томатную пасту. Поставьте тушить на большой огонь, плотно закрыв крышкой.

Когда смесь закипит, сделайте маленький огонь и тушите до тех пор, пока лук не станет мягким.

Морковь натрите на крупной терке и обжарьте до золотистого цвета в небольшом количестве растительного масла, добавляя постепенно воду.

Когда лук и морковь будут готовы, соедините их вместе и поставьте на 10 мин в горячую духовку. В готовую икру положите 2 лавровых листа, растертые с солью зубки чеснока. Когда смесь остынет, переложите в банку.

Татьяна Логвинова, с. П. Борщаговка, Киевская обл.

Кабачковая икра-1

Кабачки разрезать на кружочки и обжарить в масле, затем мелко порезать. Отдельно обжарить лук и помидоры. Обжаренные овощи тщательно перемешать, добавить соль и горький молотый перец по вкусу. Смесь нагреть в кастрюле до кипения.

Разложить в горячем виде по банкам и стерилизовать: 0,5 л —15 мин, 1 л — 100 мин.

На 1 кг кабачковой икры — 500 г кабачков, 300 г красных помидоров, 200 г лука.

Кабачковая икра-2

На 10 банок вместимостью 0,5 л — 3500 г обжаренных кабачков, 4 обжаренных морковки, 3 обжаренных луковицы, 500 г свежей зелени, 80 г соли, 40 г сахара, 5 г пряностей, 1 кг томатной пасты.

Молодые кабачки с недозрелыми семенами отсортировать, удалить вялые, сморщенные и поврежденные плоды, тщательно помыть, плодоножку и остатки завязи с прилегающей частью плода обрезать. Кабачки разрезать на кружочки толщиной 1,5–2 см, обжарить в растительном масле с обеих сторон до приобретения равномерной желтой с коричневым оттенком окраски. Обжаренные кабачки в горячем виде пропустить через мясорубку. Подготовленные морковь, белые коренья, лук обжарить в растительном масле и в горячем виде пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить свежую мелко нарезанную зелень петрушки (либо пастернака, сельдерея), соль, сахар, перец горький черный, душистый горошек и томатную пасту, Все это перемешать в эмалированном тазу до получения однородной массы. Массу подогреть и в горячем виде наполнить подготовленные банки на 1,5–2 см ниже верха горлышка.

Накрыв крышками, банки поместить в стерилизационную ванну с температурой не ниже 40 ˚С и стерилизовать в кипящей воде 50–70 мин. Соотношение продуктов в банке: кабачки — 70 %, остальная масса -30 %.

Кабачковая икра-3

3 кг кабачков, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука.

Все крупно нарезать, по отдельности обжарить до мягкости в растительном масле, пропустить через мясорубку, перемешать и варить 1–1,5 ч. Перед варкой добавить 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса.

Лечо из кабачков

На 3 л лечо — 1,5 кг кабачков, 6 сладких перцев, 6 луковиц, 1 кг красных помидоров.

Кабачки и перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, помидоры пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад: 2/3 ст. растительного масла, 2/3 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. 9 %-го уксуса. В кипящий маринад класть по очереди: сначала кабачки — поварить 15 мин, потом лук — проварить 5 мин, потом перец — 5 мин, помидоры — 5—10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Икра из кабачков

Кабачки свежие молодые (размером до 15 см, с недоразвитыми семенами), лук репчатый, масло растительное, соль, зелень молодого укропа и петрушки, чеснок, сахар, молотый черный перец, перец душистый и столовый уксус.

1-й вариант

Свежие кабачки в количестве 3,6 кг тщательно моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки и нарезают кружочками толщиной 10–15 мм. Кружочки обжаривают на сковороде в растительном масле (120 г) до золотистого цвета, после чего выкладывают в один слой на тарелку для охлаждения.

У лука (250 г) отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровной чешуи, нарезают пластинками или кружочками и обжаривают в 100 г растительного масла до появления золотистого цвета.

Отсортированную зелень молодого укропа и петрушки (15 г) моют, дают стечь воде и нарезают кусочками размером до 0,5 см.

Чеснок (30 г) очищают от оболочки, моют, дают стечь воде, нарезают кусочками и растирают в ступе с солью (1 ч. л.).

Охлажденные до 70 °С кабачки пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный лук, измельченную зелень молодого укропа, петрушки, чеснок, 20 г сахара (1 ст. л.), 25 г соли (1 ст. л.), 5 ст. л. (120 мл) столового 5 %-го уксуса, молотый черный перец (5 г), молотый душистый перец (5 г) и все перемешивают.

Полученную икру раскладывают по подготовленным банкам, накрывают крышками, ставят банки в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 75 мин, емкостью 1,0 л-90 мин.

После стерилизации банки немедленно закатывают.

Охлаждение — воздушное. Выход — 4 банки емкостью 0,5 л.

2-й вариант

Свежие кабачки (4,5 кг) тщательно моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки и нарезают кружочками толщиной 10–15 мм. Кружочки выкладывают в казанок и при помешивании кипятят, уваривая их до половины первоначального объема.

У лука (350 г) отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных листьев, нарезают пластинками или кружочками и обжаривают в 180 г растительного масла до появления золотистого цвета.

Отсортированную зелень укропа и петрушки (15 г) моют, дают стечь воде и нарезают кусочками размером 0,5 см.

Чеснок (25 г) очищают от оболочки, моют, дают стечь воде,

нарезают пластинками и растирают в ступе с солью (1 ч. л.).

В уваренную массу кабачков добавляют обжаренный лук с маслом, 25 г соли (1 ст. л.), 25 г сахара (1 ст. л.), мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, толченый чеснок, 5 г молотого черного перца (1 ч. л.), 3 ст. л. 5 %-го уксуса и перемешивают.

Полученную икру раскладывают по подготовленным банкам, на 2 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 70 "С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 70 мин, емкостью 1,0 л — 80 мин.

После стерилизации банки немедленно закатывают.

Охлаждение — воздушное. Выход — 4 банки емкостью 0,5 л.

«Солнечный праздник»

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука.

Все нарезать кольцами, а морковь натереть на крупной терке. Сложить в таз слоями и оставить на 6 ч.

После этого залить содержимое заливкой: 300 г растительного масла, 300 г сахара, 2 ст. л. (с верхом) соли, 150 г 3 %-го уксуса. Тщательно перемешать до белой однородной массы. Вновь оставить на 6 ч.

Затем все снова перемешать и поставить огонь. После закипания варить 20 мин.

Горячую смесь разложить по банкам и закатать (можно полиэтиленовыми крышками).

Икра из сныти и кабачков

400 г листьев сныти, 1 морковка, 2–3 кабачка, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 2 сладких перца, 0,5 ч. л. горчицы, 1 п. зелени укропа, перец горький, соль — по вкусу.

Листья сныти проварить с нарезанной морковью 40–50 мин, добавить очищенные кабачки и продолжать варить до готовности. Затем пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком, посолить и протушить до нужной густоты. Перец сладкий очистить от зерен, проварить 3 мин в воде, охладить, нарезать. В остывшую массу добавить горчицу, уксус и горький перец.

При подаче на стол посыпать икру зеленью укропа.

Лечо «Балтийское»

3 кг спелых помидоров пропустить через мясорубку, 3 кг моркови нарезать тоненькой соломкой, 3 кг красного болгарского перца — тонкой соломкой, 2 кг кабачков (или I кг кабачков +1 кг баклажанов) — дольками, зелень петрушки (пару пучков — нарезать), 1 ст. растительного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. крупной соли, 2 ст. сахара.

Всё, кроме петрушки, сгрузить в большую кастрюлю (у меня 12-литровая кастрюля). Поставить на огонь, варить 30–40 мин. За 5 мин до окончания варки добавить петрушку.

Разложить по стерильным баночкам (0,5-литровым) и сразу же закатать.

Можно просто как салатик подавать — к пюре, к гречке. А можно добавлять при тушении ежей или голубцов.

Евгения Мацюцько, г. Луганск

Приправа из баклажанов

Баклажаны, зелень укропа, соль.

Баклажаны сложите в большую посуду, лучше всего в эмалированную, и поставьте без воды в нежаркую духовку на 2–3 ч. Когда баклажаны станут мягкими, протрите их через сито или дуршлаг, снова положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанную зелень укропа, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорела. Затем остудите, переложите в банку, залейте сверху растительным маслом.

Герметично закройте и храните в холодном месте.

Приправа «Хрен с огурчиком»

200 г хрена, 350 г свежих огурцов, 300 г зелени укропа, 150 г соли.

Хрен и огурцы натереть на мелкой терке, укроп мелко нарезать. Все смешать, добавить соль. Разложить по маленьким стеклянным баночкам, закрыть капроновыми крышками и хранить в холодильнике. Использовать для приготовления салатов, окрошки.

Пепероната

1 кг кабачков, 1 кг томатов, 2–3 крупные луковицы, 2–3 сладких перца, 1–2 г красного молотого перца, 2–3 зубка чеснока, соль, майоран, 2–3 ст. л. растительного и 1 ст. л. сливочного масла.

Кабачки очистить и нарезать небольшими кусочками, недозрелые томаты нарезать дольками, лук нарезать кольцами, перец очистить и нарезать полосками или кусочками. Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на масле до размягчения (в процессе тушения выделяется много сока). Под конец добавить соль и приправы. Раскладывать в горячем виде и пастеризовать при 95 °С: пол-литровые банки — 7-10 мин, литровые — 15–20 мин.

Лечо «Болгарское»

3 кг твердых помидоров, 2 кг сладкого болгарского перца, 150 г сахара, 2 ст. л. соли.

Помидоры и перец нарезать крупными кольцами, смешать с сахаром и солью. Варить 20 мин. Сразу закатать. Стерилизовать не нужно. Настоящее болгарское лечо всегда делали без моркови и лука.

Наталья Загороднюк, г. Новоднестровск

Мамино лечо

7,5 кг неочищенного стручкового сладкого перца очистить, удалив плодоножку, сердцевину и семечки. Нарезать, положить в алюминиевую посуду, залить маринадом.

Маринад: 1 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1 большая банка томатной пасты (800–900 г, лучше иранской), 1/2 ст. уксуса, 1–2 л воды (в зависимости от того, какой густоты должно быть лечо).

Довести до кипения и держать на слабом огне 20–30 мин (в зависимости от перца — бывает тонкий, бывает толстый). Разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Лечо

0,5 кг помидоров, 0,5 кг патиссонов, 2 луковицы, 2 сладких перца, 1–2 зубка чеснока, по 2–3 г сельдерея и лука-порея, 20 г соли, 1–2 г острого перца, листья майорана, любистка, 30–50 г растительного масла.

В растительном масле обжарить нарезанный пластинками чеснок, вынуть. На этом же жире поджарить нарезанный лук, добавить очищенный и нарезанный полосками сладкий перец, нарезанный кольцами лук-порей, сельдерей, мелко нарезанные помидоры и чеснок. Тушить под крышкой. Если нужно, добавить 1–2 ст. л. воды. Когда овощи размягчатся, добавить приправы. Патиссоны нарезать кубиками, вложить в овощную массу. Если овощная масса не прикрывает патиссоны, добавить воды. Тушить под крышкой 10–15 мин, переложить в банки и пастеризовать при температуре 80–90 °С: пол-литровые банки — 25 мин, литровые — 30 мин.

2-й способ

1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 15–20 г соли, щепотка молотого черного перца, 2–3 ст. л. воды.

Зрелый мясистый перец помыть, обрезать с концов, удалить семена. Перец нарезать полосками шириной 5–8 мм или кусочками. Помидоры нарезать ломтиками толщиной 3–4 мм. Лук очистить и измельчить. Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2–3 ст. л. воды и тушить под крышкой 10 мин. Плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком). Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 45 мин, трехлитровые — 60 мин.

Лечо без уксуса

5 кг помидоров мелко нарезать, пропустить через мясорубку и уваривать в течение 1 ч. Масса уменьшится вдвое. 4 кг сладкого перца очистить от семян, нарезать соломкой и опустить в томатную массу. Проварить 20 мин, помешивая, добавить 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли и 1 ст. растительного масла. Хорошо перемешать, чтобы соль и сахар растворились, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Выход: 8 литровых банок.

Лечо по-казански

4–5 кг красных помидоров, 4 кг сладкого перца, 500 г моркови, 2 головки чеснока, зелень петрушки, укропа, 3 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 125 г растительного масла, 1 стручок горького перца.

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, зелень и остальные ингредиенты мелко нарезать, перемешать, поставить на огонь, варить на медленном огне 15 мин, затем добавить нарезанный кольцами сладкий перец, варить 45 мин, за 10 мин до конца влить 75 мл уксуса и разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Лечо «Домашнее»

На 1/2 кг сладкого перца -1/2 кг помидоров, 2 морковки, 1 луковица, 3–5 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, 3–4 ст. л. растительного масла, сахар, соль — по вкусу.

Сырую морковь очистите, промойте, нарежьте соломкой. Лук нарежьте кольцами. Спассеруйте в глубокой сковороде с маслом. Добавьте также мелко нарезанные перец и помидоры.

Положите лавровый лист, перец и тушите до готовности. Простерилизуйте и закатайте.